



報道関係者 各位

2017年11月28日

株式会社 優成

中国地方初、島根県石見地方の食と観光をレストランバスで結ぶ 石見レストランバスツアー運行開始 株式会社優成が食のプロデュース＆バス運行記念イベント開催



暗闇坂宮下をはじめとする和食店を都内9店舗運営する株式会社優成（本社：港区高輪 代表：齊藤道明）は、2018年1月26日（金）より中国地方初上陸となる石見レストランバスツアーの食プロデュースを担当致します。運行を記念し都内3店舗にてスペシャルイベントを開催致します。

全国各地で“そこにしかない日本を食べよう！”をコンセプトにしたレストランバスを使って地方の魅力創出を行うWILLER株式会社（代表取締役：村瀬茂高）が企画支援を行うレストランバスは、沖縄、熊本、新潟、北海道などで運行を行い大きな話題と新たな観光コンテンツとして注目を集めております。

今回、中国地方初上陸となる石見レストランバスを運営する、石見レストランバス実行委員会（実行委員長：植田智之 浅利観光株式会社 常務取締役）は、「移動」と「食」の融合により石見地方の魅力を多くのお客様に体験して頂くことで、新たな魅力を再発見して頂き島根県石見地方の活性化につなげていければと考えております。実施にあたり株式会社優成では、食のプロデュースを担当させて頂きます。



写真：公益社団法人 島根県観光連盟

現代と郷土を融合した新・石見料理へ

石見地方の観光名所を巡りながら、その魅力を再発見して頂き「こんなに美味しい食材が石見にある事」を現代と郷土を融合させた料理に仕上げ、お客様に驚きと石見食材の美味しさを再発見して頂くことをコンセプトにした「新・石見料理」をレストランバスにて提供致します。

「江津ブランド豚まる姫ポーク」をとてもデリケートで産地でしか味わえない極上柿の「西条柿」で漬け込んだ「江津まる姫 西条ローストポーク」、浜田漁港の特産品でもある新鮮な魚介類、その魚介類をたっぷりと使用した「浜田の幸 ブイヤベース」、郷土料理と胡麻垂れを組み合わせた「鯛胡麻垂れうずめ飯」など前菜から甘味までの全7品のコース（夜コース、仕入れ状況により献立変更あり）に仕上げました。また、石見焼や石州瓦の器など料理には欠かせない「器」にもこだわり、ここでしか会えない人、景色、体験と石見の食を是非レストランバスでお楽しみください。



お問い合わせ

企画名：石見レストランバスツアー

期 間：2018年1月26日（金）～2018年3月18日（日）

主 催：石見レストランバス実行委員会

株式会社 GPA（島根県知事登録2-93号）

〒695-0002 島根県江津市浅利町166番地2 アサリハウス内

MAIL: tour@gpa-agri.com

H P: <http://iwami-restaurantbus.com/>

※webサイトは12月中旬に開設予定



運行記念イベント

2018年1月石見レストランバスツアー開催に向けて、株式会社僖成ではスペシャルサポートの「モエ・エ・シャンドン」とのコラボレーションイベントの開催や実際にレストランバスで提供される石見食材を使った特別コース料理の販売など「石見レストランバス」を盛り上げていきたいと考えております。

第一弾 「MOËT & CHANDON Week @日本料理 儉成」 2017年12月4日～12月9日

今回、石見レストランバスでは「モエ・エ・シャンドン」に協力を依頼、レストランバスで最高の景色と食と一緒にシャンパンを楽しむスペシャルツアーの販売も予定しております。いち早く、東京では石見レストランバス運行を記念して「MOËT & CHANDON Week」と題してスペシャルウィーク（東京青山：日本料理僖成）を開催、和食とシャンパンのマリアージュをお楽しみ頂ける「MOËT & CHANDON Week」を開催致します。（2017年12月4日～12月9日）

モエ・エ・シャンドンモエ アンペリアル（フリーフロー80分）と料理4品をお楽しみ頂くイベントです。11月に新たな装いとなり、リニューアルした日本料理 儉成は世界的建築家の隈研吾氏設計によるモダンな店内、島根を代表する「ものづくり」として、重要無形文化財石州半紙の伝統工芸士「西田誠吉氏」の作品も展示、シャンパンと和食のマリアージュと一緒に上質な空間でこころゆくまで素敵なお時間を過ごしください。



僖成
日本料理

MOËT & CHANDON Week @日本料理 儉成

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル（フリーフロー80分）+料理4品

価格 15,000円税サ込

日本料理 儉成

住所：東京都港区南青山2-24-8 BY-CUBE 1F 電話：03-5785-2431

HP : <http://www.ds-miyashita.jp/aoyama.html>

第二弾 [MOËT & CHANDON×石見レストランバス ディナーコース] 2018年1初旬～

2018年1月より「日本料理 儉成」「暗闇坂 宮下 麻布」「日本料理 斗南」の3店舗で[MOËT & CHANDON×石見レストランバスディナーコース]の販売を行います。レストランバスで使用する石見の食材を各店の料理長がシャンパンに合うコースに仕上げます。

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアルの芳醇な風味にある、適度な酸味、まろやかさ、しなやかさの中に複雑かつ繊細さ、グラスを注いだときとグラスをまわした後とでは香りに違いが現れます。ゆっくりとした時間と味わいや見た目だけではなくモエ アンペリアルのミニボトル“ミニモエ”の華やかな香りともに和食の持つ優しさとのマリアージュをお楽しみください。



僖成
日本料理

モエ・エ・シャンドン × 石見レストランバス
モダンな空間で愉しむシャンパン × 和食
全五品（前菜・造り・しのぎ・焼物・強肴）

価格：10,000円（税別）

日本料理 儉成

住所：東京都港区南青山2-24-8 BY-CUBE 1F
HP : <http://www.ds-miyashita.jp/aoyama.html>

電話：03-5785-2431



宮下
暗闇坂

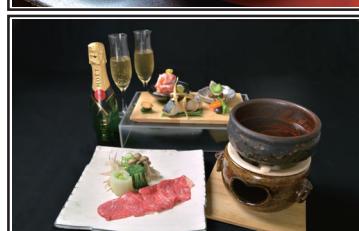
モエ・エ・シャンドン × 石見レストランバス
シャンパンに合う和食をカウンター限定で
(前菜・メイン・揚げ / ミニモエ (200ml))

価格：4,800円（税別）

暗闇坂 宮下麻布

住所：東京都港区元麻布3-12-1 アベストコート B1F
HP : <http://www.ds-miyashita.jp/azabu.html>

電話：03-3402-2655



斗南
日本料理

モエ・エ・シャンドン × 石見レストランバス
カウンターで愉しむシャンパン × 和食
(前菜・メイン / ミニモエ (200ml))

価格：5,000円（税別）

日本料理 斗南

住所：東京都新宿区神楽坂3-2-31 大宗第三ビル1F
HP : <http://www.ds-miyashita.jp/tonami.html>

電話：03-6228-1984



「モエ アンペリアル」のミニボトル『ミニ モエ (200ml)』

モエ・エ・シャンドンを代表するアイコン的シャンパン、「モエ アンペリアル」のミニボトル『ミニ モエ (200ml)』。かつてモエ・エ・シャンドンをこよなく愛した皇帝ナポレオン1世の生誕100周年を記念し、1869年に誕生した「モエ アンペリアル」は、毎年100種類以上のワインをブレンドして造られ、フルーティーな輝きと魅惑的な味わい、エレガントな熟成が特徴です。



モエ・エ・シャンドンについて

1743年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として愛され続けてきたモエ・エ・シャンドン。

「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、洗練されたシャンパンを人々に届け、魅了してきました。

モエ・エ・シャンドンは、祝福と称賛のシンボル、華やかでラグジュアリーといったシャンパンのイメージそのものを創造し、人々に定着させてきました。時代を超えて、様々なセレブレーションシーンを彩り続けるモエ・エ・シャンドン。

高い品質と豊かな泡立ち、美しく芳醇な味わいで、モエ・エ・シャンドンは270年にも及ぶ伝統を重んじながら技術革新を牽引し、未来へと続く持続可能なシャンパン造りを続けています。

モエ・エ・シャンドン公式サイト：<https://moet.jp/>

公式LINEアカウント：<https://moet.jp/line/>

Facebook：<https://www.facebook.com/moet.jp>

Instagram：<https://www.instagram.com/moetchandon/>

#MOETMOMENT

【株式会社僖成】

日本料理 喆成、暗闇坂宮下、日本料理斗南、神楽坂おいしんぼなどの和食店を都内9店舗展開、伝統技術と現代を融合した空間づくりのお店や、その土地で長年ある建物を改装した古民家 レストランなど、こだわりの店舗を展開しております。そこに職人の創り出す料理があります。伝統を大切にしながらも現代の手法を取り入れ日々進化していく日本料理をお楽しみいただけます。

【プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社僖成（きなり） 住所：東京都港区高輪1-26-11 高輪ビルB1 電話：03-5422-9630

MAIL：ohsawa@wa-kinari.jp H P：<http://www.ds-miyashita.jp/index.html> 担当：大沢